

FRUTTAMIA GEL

PASTICCERIA

FRUTTAMIA GEL

Preparato in polvere a base di succo di limone disidratato, ideale nella pasticceria per realizzare salse a base di frutta frullata o polpe di frutta, oppure per conservare macedonie. FRUTTAMIA GEL trova impiego anche in gelateria: può essere utilizzato anche per realizzare una gelatina alla quale incorporare frutta intera o a pezzi, da utilizzare per decorare coppe gelato, frozen yogurt, gelati soft.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070657

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

preparato in polvere basato su succo di limone limpido disidratato per la realizzazione di decorazioni a base di frutta in pezzi o frullata e macedonie.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

1. Per realizzare una gelatina alla quale incorporare la frutta intera o a pezzi per decorare coppe gelato, frozen yogurt gelati soft ecc.

FRUTTAMIA GEL_____ g 60

zucchero_____ g 150

acqua bollente_____ g 300

frutta fresca a pezzetti__ g 500

2. Per una migliore conservazione delle macedonie di frutta.

FRUTTAMIA GEL_____ g 30

zucchero_____ g 100

acqua bollente_____ g 350

frutta fresca a pezzetti__ g 550

3. Per realizzare salse a base di frutta frullata o polpe di frutta

FRUTTAMIA GEL_____ g 70

zucchero_____ g 400

acqua bollente_____ g 150

frutta frullata o polpa___ g 400

Miscelare FRUTTAMIA GEL con lo zucchero ed aggiungere poi l'acqua bollente quindi, a composto freddo, incorporare la frutta.

Conservare in frigorifero

Richiudere il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.